使用說明書

感謝您購買敝社的產品。

請您在使用前務必詳讀使用說明書，以便準確地使用。

爲防止意外事故，請妥善保管該說明書。

象印牌電磁爐

EZ-EF15

目錄

安全注意事項……1～4

各部份名稱和功能……5～6

開始烹飪之前……7～8

正確的使用方法……9～12

清理、保養……13

感到“故障”時……14

規格……14

烹調要領……15

食譜……16～18

台灣總代理：台象股份有限公司

地　址：台北市中山區長安東路2段100號9樓

電　話：(02)2506-9009

製造者：象印股份有限公司

地　址：日本國大阪府大阪市北區天滿1丁目20番5號

ZOJIRUSHI

EF型 N-Ⓐ

安全注意事項

使用之前

※此處標明的注意事項是防止您和他人受到危害和損害，共分爲“警告”和“注意”兩種，均爲有關安全的重要內容，務請遵守

⚠ 警告

表示如果錯誤使用將有可能導致死亡或受重傷的內容。

⚠ 注意

表示如果錯誤使用將有可能導致傷害或物品損壞的內容。

符號說明

△符號表示有關警告和注意的內容。圖中標有具體的內容。下圖爲“注意觸電”。

⃠ 符號表示有關禁止的事項。圖中或圖附近標有具體的內容。下圖爲“禁止拆卸”。

● 符號表示必須強制或者指示的事項。圖中標有具體的內容。下圖左爲“拔下插頭”，右爲必須實行的“強制”事項。

※請仔細閱讀後放在隨手可及的地方保管。

⚠ 警　告

請勿改造。非修理技術人員不可進行拆卸或修理。

否則將會導致發生火災、觸電或受傷。修理時請洽詢所購買的銷售店或客戶服務專線。

禁止拆卸

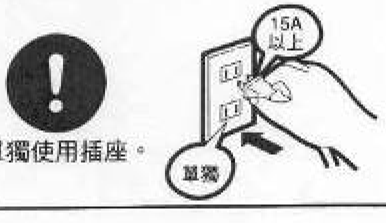
不可在吸氣口或排氣口以及空隙之間放入針或鐵絲等金屬物品和其他物品。

否則將會導致發生觸電或造成受傷。

禁　止

請單獨使用額定15A以上的插座。

否則與其他器具同時使用將會導致分線插頭發熱造成起火。



請單獨使用插座。

不可讓兒童單獨使用或放置在幼兒能夠拿到的地方。

否則將會導致燙傷、觸電或造成受傷。

禁　止

⚠警　告

不可澆水或受潮。

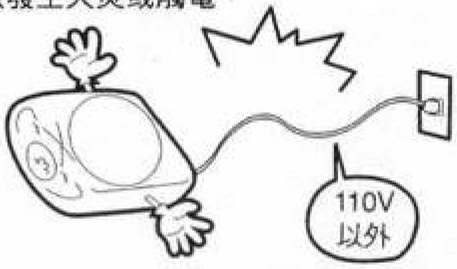
否則將會導致短路或觸電。

禁止受潮

不可使用110V以外的電壓。

否則將會導致發生火災或觸電。

禁　止



電源線不可劃傷、損壞、強行彎曲、拉扯、綑扎。

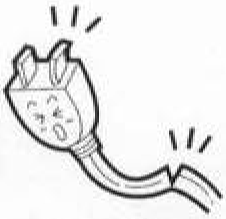
如用重物壓放、挾持或加工，將會導致電源線損壞，引起發生火災或觸電。

禁　止

在電源線或插頭傷損或插頭鬆動時不可使用。

否則將會導致觸電、短路或發生火災。

禁　止



禁　止

不可撞擊頂板。

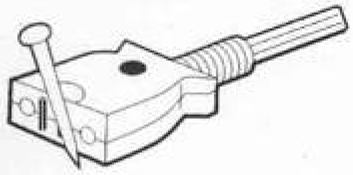
否則萬一破裂後仍繼續使用時，將會導致過熱或發生異常操作和觸電。此時請從電源插座拔下插頭，停止使用，立即委託修理。

⚠注　意

磁性插頭不可沾有針、釘或髒物。

否則將會導致觸電、短路或發生火災。

禁　止



不可在容易沾水或靠近火的地方使用。

否則將會導致觸電或漏電。

禁　止

禁　止

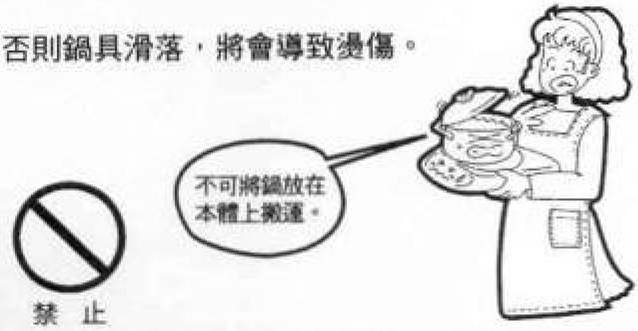
不可空燒或過熱。

否則將會導致燙傷、起火或鍋具損壞。

⚠注　意

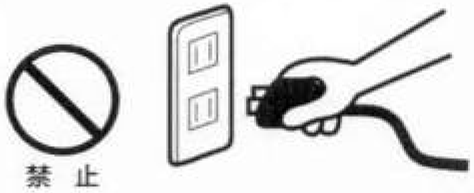
不可將鍋具放在本體上搬運。

否則鍋具滑落，將會導致燙傷。



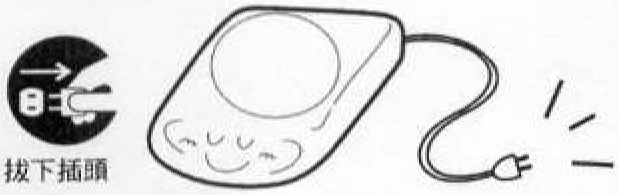
拔下電源插頭時，不可拉扯電源線，請手持插頭前端拔下。

否則將會導致觸電、短路或起火。



不使用時，請將電源插頭從插座上拔下。

否則將會導致受傷、燙傷或因絕緣老化導致觸電、漏電或發生火災。



使用心律調整器者在使用本產品之前請洽詢醫生。

本產品可能會對起搏器的動作產生影響。

使用後，因鍋熱會使頂板變熱，不可用手觸摸。

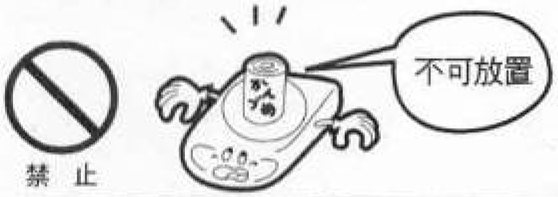
否則將會導致燙傷。

不可堵塞排氣口或吸氣口。

在桌布等上使用時如果排氣口或吸氣口堵塞，將會導致本體內部溫度上昇，引起火災。

不可將罐頭、鋁箔、鋁袋食品、煙灰缸等除適用的金屬鍋具製品外物品放置在上面。

否則發生破裂或燒紅，導致受傷或燙傷。



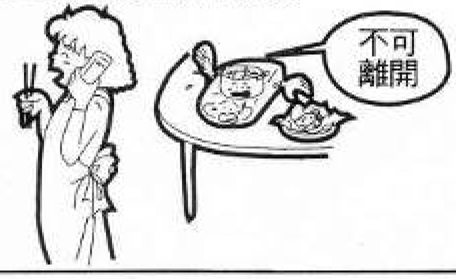
鍋下不可鋪墊紙張。

鍋熱會將紙烤焦。

⚠注　意

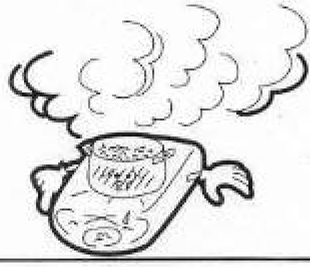
在油炸食品時請勿離開。
否則將會因油少時導致油溫昇高起火。

禁　止



油煙多時請關閉電源。
否則將會因油高溫時繼續加熱起火引起火災。

禁　止



在油炸食品時請注意熱油飛濺。

否則將會導致熱油飛濺引起燙傷。

禁　止

不可使用用煤氣爐等其他器具加熱的油。

否則將會導致溫度控掣裝置失效，過度加熱引起火災。

禁　止

禁　止

不可在不穩定的狀態下使用。
當把鍋放在頂板邊緣凸起的防滑擋圈上使用時，將會導致鍋滑落，引起燙傷或受傷。

禁　止

不可在不穩定的場所使用。
否則將會導致本體傾斜使鍋滑落，鍋中食品灑出，引起燙傷或受傷。

禁　止

不可用於烹飪以外的用途。

務請遵守

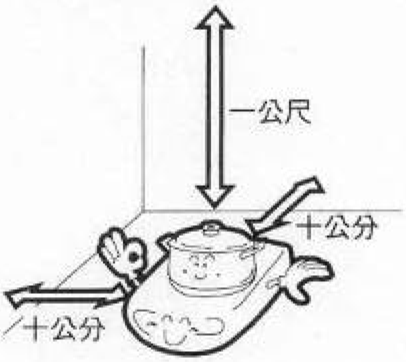
●本體產生磁力，請避免靠近易受磁干擾的物品。
・收音機、電視機等（否則將會導致產生雜音）。
・現金卡、儲值卡、簽帳卡等（否則將會導致記錄消失）。

●請注意高溫或燙傷。
本體會因鍋或鍋傳熱變熱。

●排氣口附近會變熱，不可放置物品。

●根據鍋的種類不同，有可能溫度會急遽上昇。

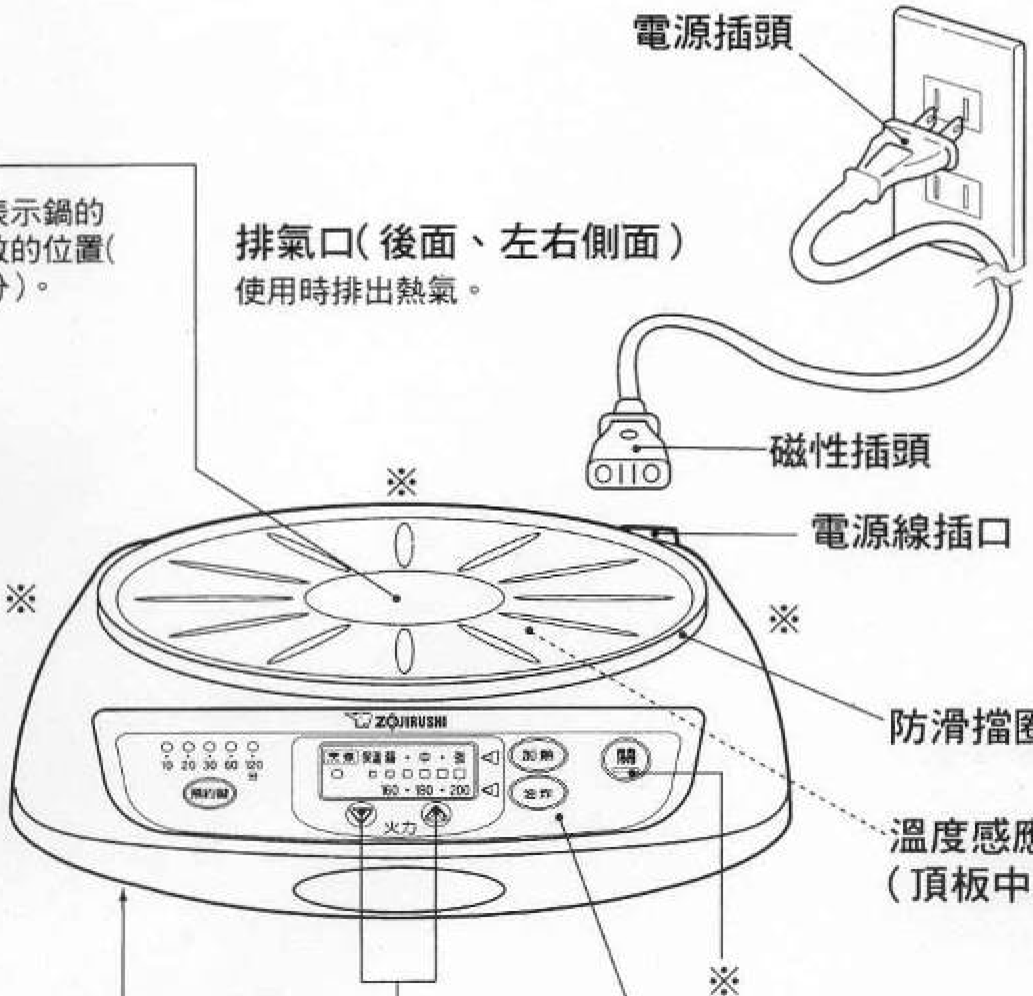
空燒時請格外注意。



●請離開牆壁和頂棚一定的距離（距牆壁以上，距頂棚一公尺以上）。

各部份名稱和功能

■本體

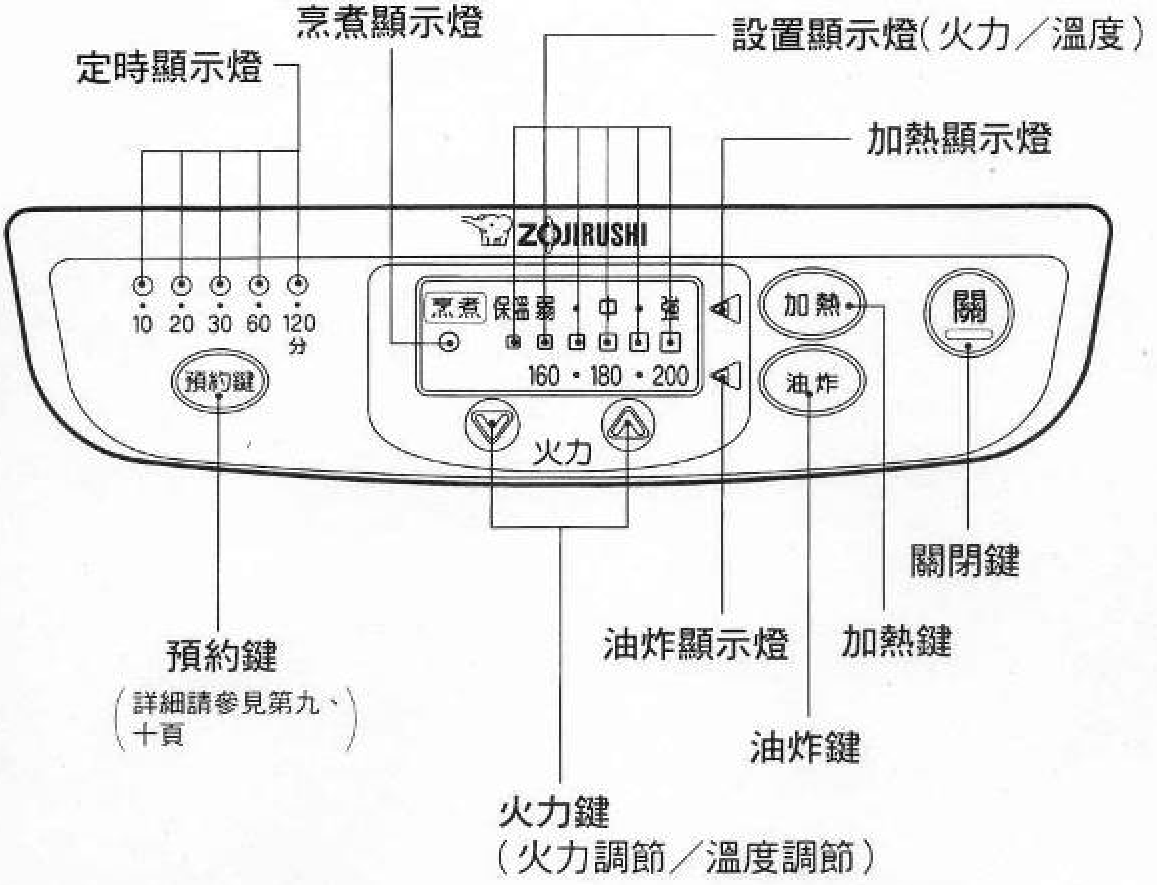


本體三處：使鍋能夠放在中央位置。
操作盤：點字凸出部位(關 按鈕、"火力" 按鈕)

安全功能

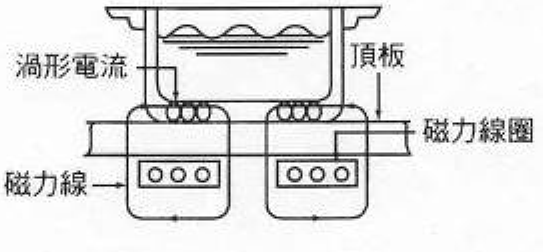
1	溫度異常上昇防止功能	溫度感應器防止溫度異常上昇。
2	電源自動關閉功能	忘記關閉電源或烹飪三小時後自動關閉電源。
3	無鍋檢測功能	檢測出不能使用的鍋或沒有鍋時，自動停止烹飪。

■操作盤



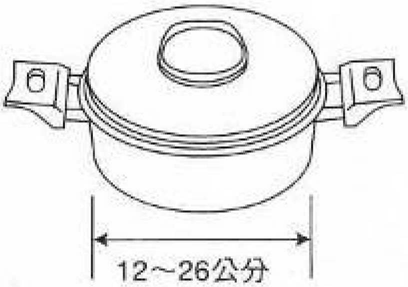
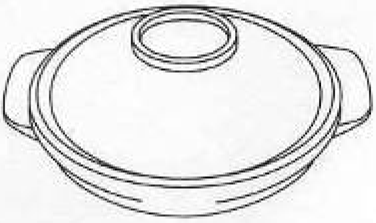
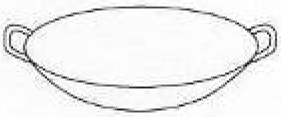
IH電源結構

高頻電流通過磁力線圈時，線圈周圍發生磁力線，頂板上的鍋底產生渦形電流，使鍋本身發熱。



開始烹飪之前

鍋的種類

	材　質	形　狀
○可以使用	●鐵、鑄鐵器　●鍍鐵 ●不鏽鋼（18、18-8、18-10） **注意事項** ●厚度爲0.8毫米以上的18-8和18-10不鏽鋼鍋雖然屬於可以使用的鍋，但是火力會變弱，有可能無法使用。 ●多層鍋（金屬包層鍋）根據種類不同，可能導致火力變弱，鍋不變熱。	●底部平坦，直徑爲約12～26公分的鍋。 
✕不可使用	●鋁　●銅 ●耐熱玻璃 ●陶瓷（砂鍋等） 	●圓底鍋（炒勺等）  ●底部直徑未滿12公分或大於防滑擋圈的鍋。 ●底部凹入4毫米以上或有腳的鍋。
	※使用上述不可使用的鍋具時，將會導致鍋不變熱，安全功能失效等。	

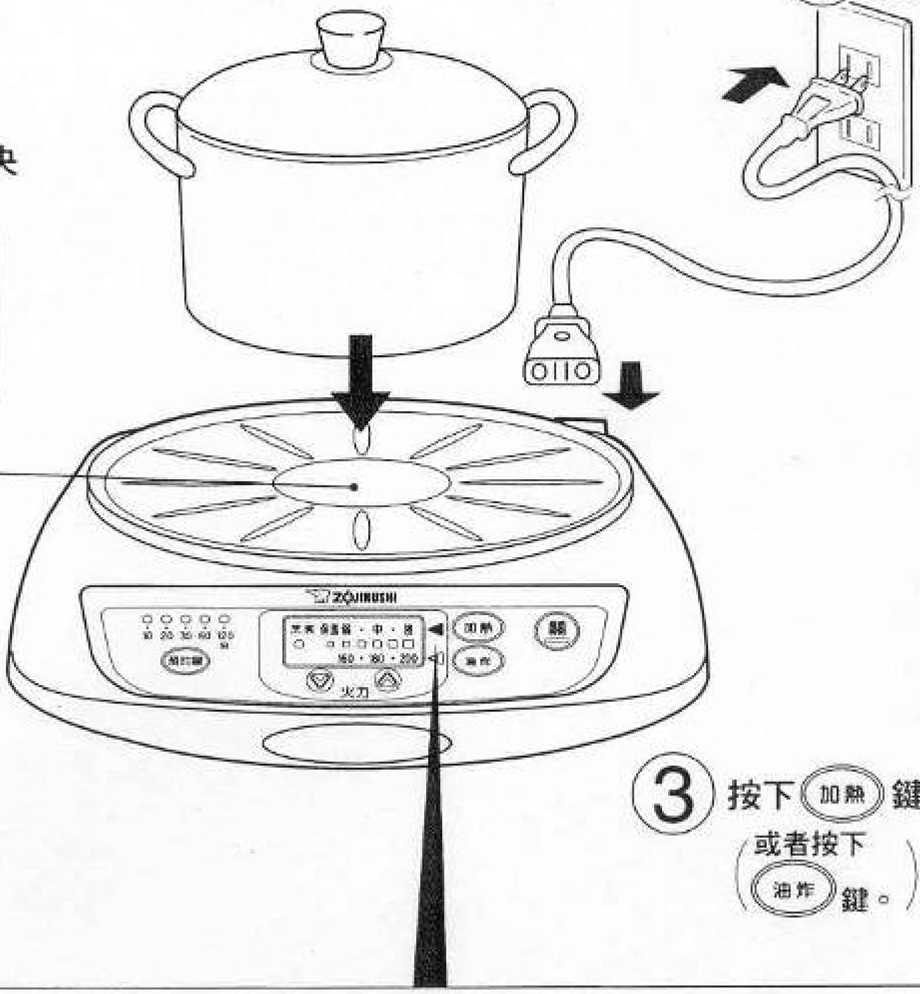
●使用薄底鍋時，在使用中有可能導致鍋底變形，安全功能失效等。當鍋底發生變形時請立即停止使用。

可以使用的鍋之區分方法

① 將插頭插入插座。

② 將鍋放在中央位置。

●頂板中央圓圈的凸起部位約爲12公分尺度。



③ 按下（加熱）鍵。
（或者按下（油炸）鍵。）

④ 確認顯示。

○可以使用的鍋

加熱顯示燈點亮，開始加熱。
確認後請立即按下（關）鍵關閉電源。
否則將會使鍋變熱。

※即使是屬於可以使用的鍋，根據鍋的材質和形狀等，火力有可能變弱。另外，底部爲第七頁不可使用的鍋的形狀時，加熱顯示燈也可能會點亮，但是因爲安全功能不能正常使用，因此請避免使用這樣的鍋。

✕不可使用的鍋

加熱顯示燈閃爍，發出五秒鐘鳴響後電源自動關閉。

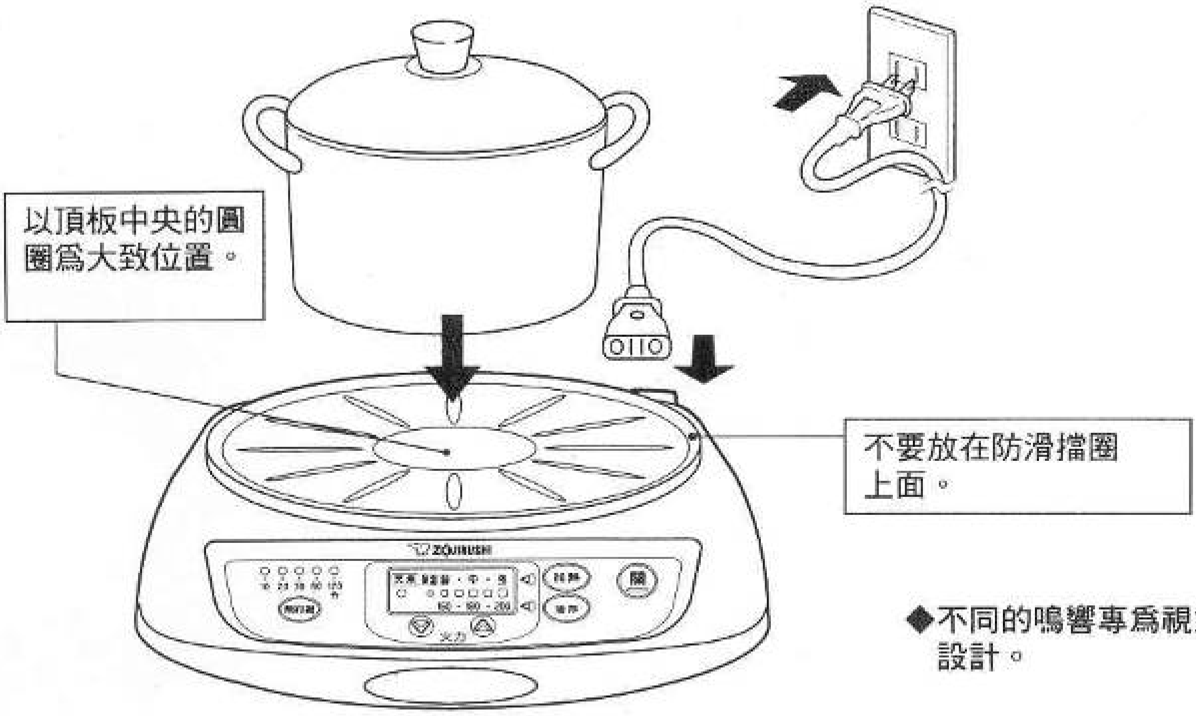
正確的使用方法　加熱烹調

首先　插入插頭，將鍋放在中央位置。

※使用（加熱）鍵，絕對不可油炸食品。（否則將會引起火災）

1　按下（加熱）鍵。

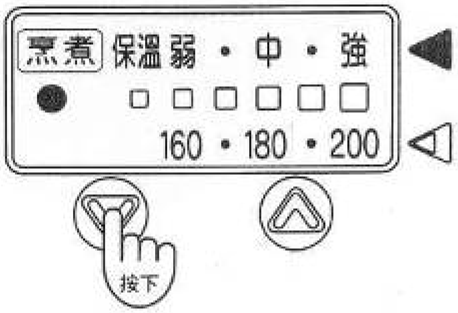
將火力設置到“強”，打開電源。
（加熱顯示燈和設置顯示燈點亮）



◆不同的鳴響專爲視力障礙者設計。

烹調時

使用加熱“強～弱”進行加熱，熟後再用火力鍵(▼)設置爲[煮]。烹煮顯示燈點亮，開始烹煮。

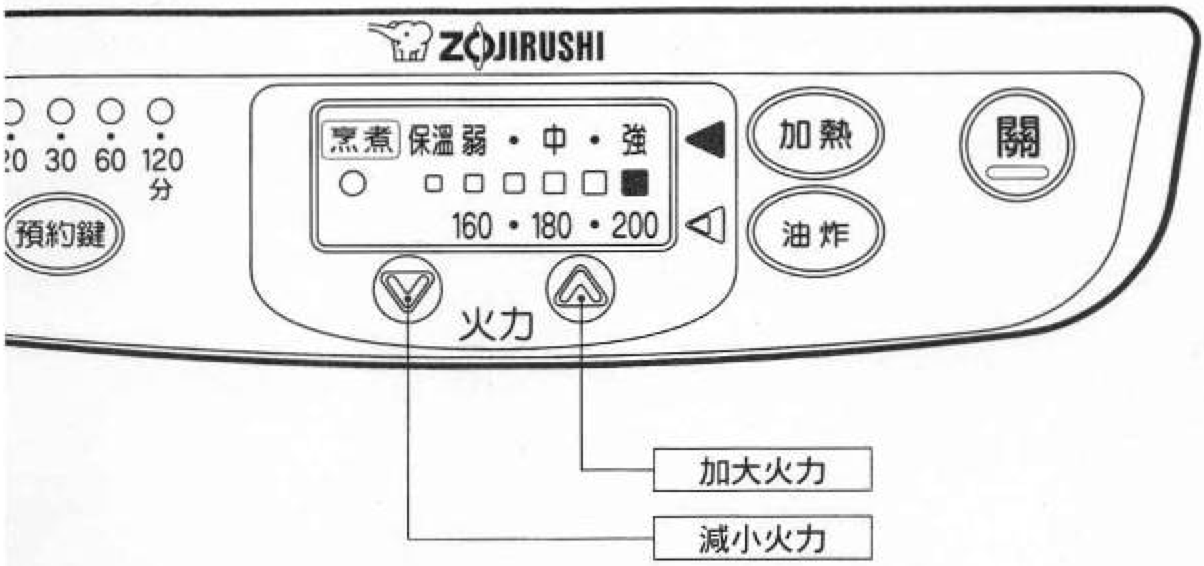


- ●烹煮時請蓋鍋蓋。如果將要溢出時請開蓋進行調整。
- ●冷食品不可設置爲[煮]，不能煮熟。
  中途需要添加佐料或材料時，請事先加溫後放入。
- ●使用[煮]時，請勿要使用爐等其他器具加熱專用的鍋具或食品。
  否則將會導致溫度傳感知器不能正常感應，容易焦。
- ●請將材料放入3公分以上。
  否則材料過少，容易焦。
- ●使用固體咖哩或煮菜佐料時請經常進行攪拌。
  否則將會導致沈澱發生，容易焦。

◆烹煮時使用烹煮定時將會更加方便。
不使用烹煮定時時，在烹煮開始三小時後電源自動關閉功能起動，會自動關閉電源。在長時間進行烹煮時，請再次按下（加熱）鍵，設置爲[煮]，繼續進行烹煮。

2 使用“火力”鍵(▽△)調節火力進行烹煮。

● “火力”鍵可以用於調整“強、中、弱、保溫、煮”等各種火力。(溫度調節中的“200、180、160”爲“油炸”鍵專用。)
●在烹煮進行中也可更改火力。
●火力調節的程度請參照第十五頁“烹飪要領”。
●使用多層鍋(金屬包層鍋)時，請將火力設置在“中”以下。



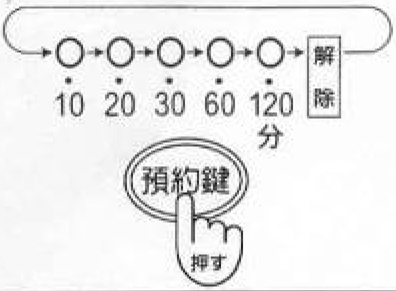
3 烹煮結束後按下(關)鍵，拔下插頭。

※不使用烹煮定時時，在烹煮開始三小時後電源自動關閉功能起動，自動關閉電源。

有關烹煮定時

烹煮定時可設置爲10，20，30，60和120分鐘，隨時間經過設置顯示燈變化，達到設置時間時，自動關閉電源。

在加熱或烹煮時按下(預約鍵)鍵，可以設置所需的時間。
每次按下烹煮定時鍵後，設置顯示燈按下圖所示發生變化。



※烹煮定時只有在加熱顯示燈點亮時才能使用。

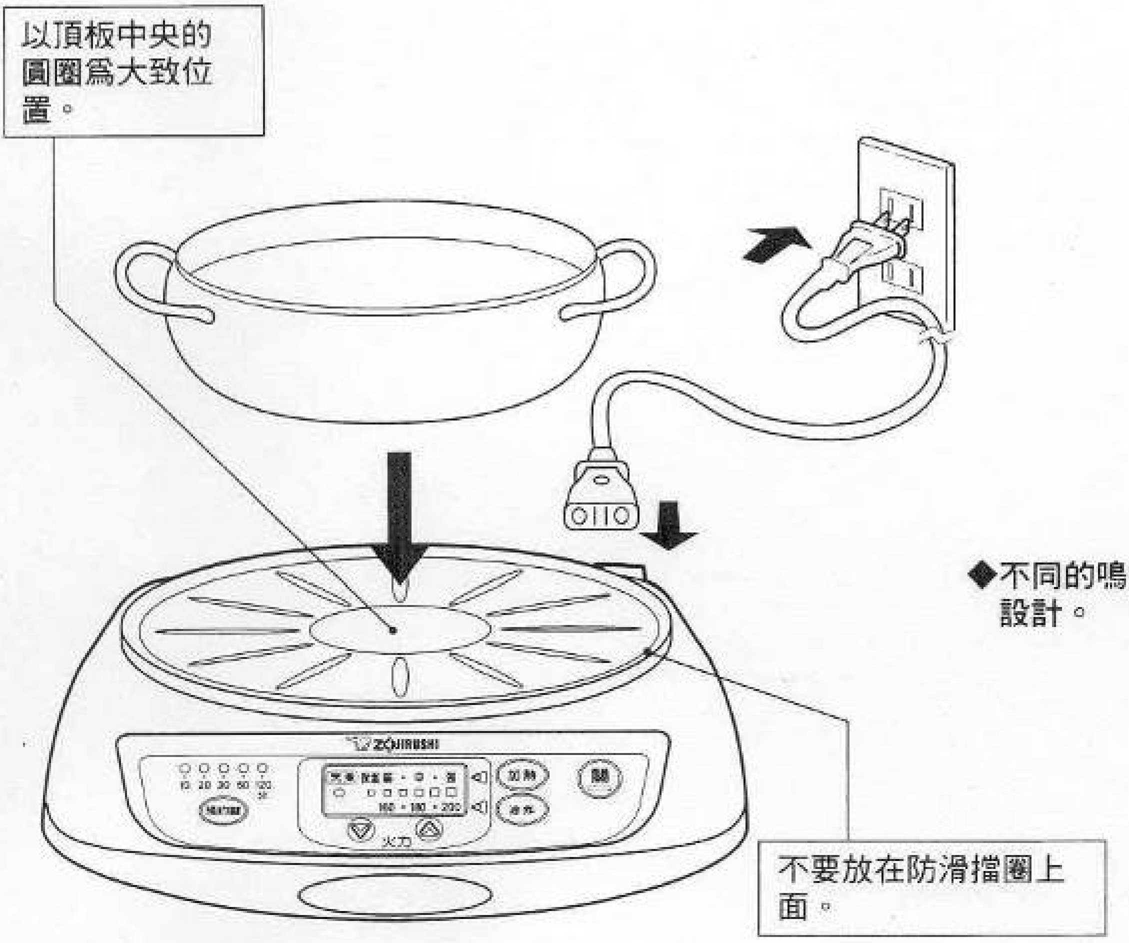
中途解除烹煮定時時

解除烹煮定時三小時後電源自動關閉功能起動，
自動關閉電源。

正確的使用方法 油炸

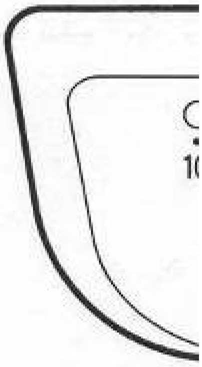
首先 插入插頭，將鍋放在中央位置。

※使用(加熱)鍵，絕對不可油炸食品。(否則將會引起火災)



1 按下(油炸)鍵。

設置到“180”，打開電源。
(油炸顯示燈點亮，設置顯示燈閃爍)



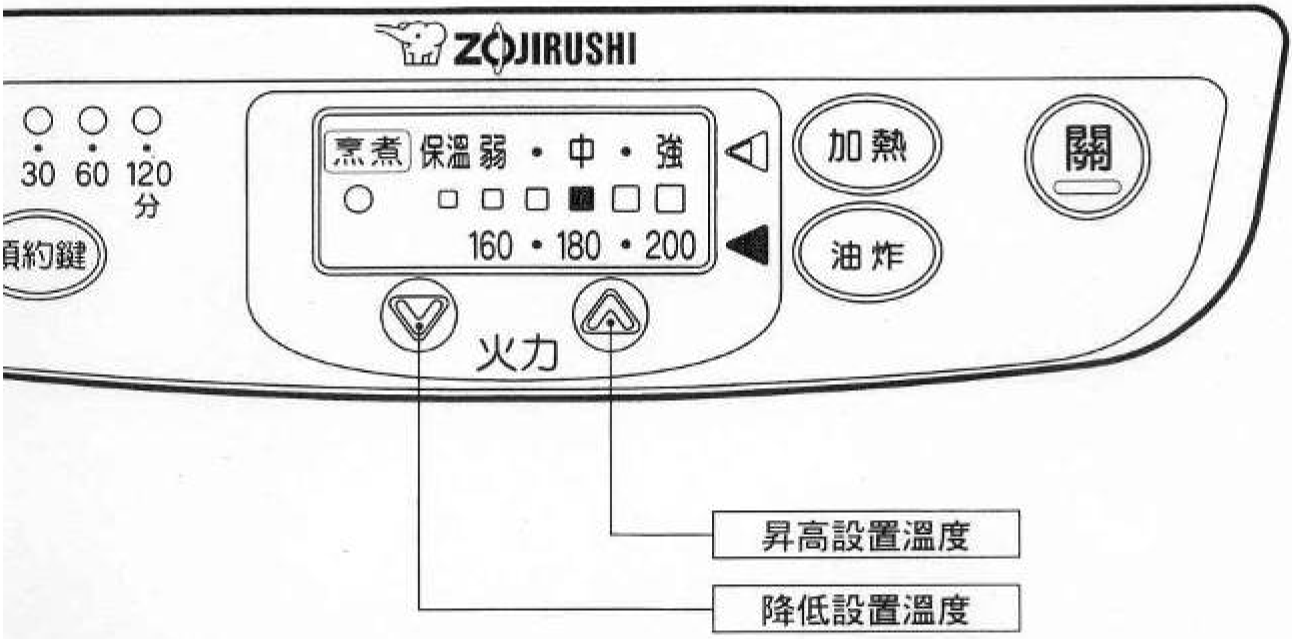
◆不同的鳴響專爲視力障礙者設計。

<由於不能正確進行溫度控制，可能發生異常過熱，因此務請遵守以下注意事項。>

- 油應高於鍋底2公分以上。在170度以上使用時，應高於鍋底3公分以上。
  使用直徑15公分以下的鍋時，油應高於鍋底3公分以上，溫度設置在170度以下。
- 請使用平底的油炸鍋，並且請使用冷油。
- 使用(油炸)鍵進行油炸時，(加熱)鍵和(預約鍵)鍵無效。
- 鍋下不可鋪紙，也不可使鍋半邊懸起。(否則將會導致火災。)
- 油炸食品時不可離開鍋旁。(否則將會導致火災。)

2 進行預熱(使用"火力"鍵(▽△)選擇溫度)

●用"火力"鍵可以以10度單位來設置從160至200度的溫度。
●油溫調節的程度請參照第十五頁"烹飪要領"。
●設置顯示燈閃爍時爲預熱時間。



3 發出聲響後可以開始油炸。

達到設置油溫時發出嗶嗶的聲響，設置顯示燈由閃爍變爲點亮狀態，通知預熱結束，可以開始油炸食品。

●預熱時間：10～20分鐘(根據油量和設置溫度變化)

在油炸過程中更改設置溫度時設置顯示燈閃爍。
達到所更改的油溫時設置顯示燈由閃爍變爲點亮狀態，發出嗶嗶的聲響通知。

4 油炸結束後按下(關)鍵，拔下插頭。

※爲了安全，油炸開始三小時後電源自動關閉功能起動，自動關閉電源。

清理、保養

◆拔下插頭，待本體完全冷卻後再進行。
◆請每次使用後進行清理。
　如果不進行清掃繼續使用，將會導致變色或生鏽。

本　體	用擰乾的抹布擦拭。	
吸氣口和排氣口	用吸塵器吸灰塵。沾有灰塵繼續使用時將會導致發生故障。	
頂板	一般髒污	用擰乾的抹布擦拭。
	油污	以用廚房專用洗潔劑擦拭後，再用擰乾的抹布擦拭。
	難以除去的污垢	沾少量牙粉擦拭。

注意事項

※不可使用稀釋劑或揮發油，信那水等清理。
　否則將會導致變色或變質。

※不可使用金屬刷等硬刷。
　否則將會導致傷損。

※不可使用水洗。
　否則將會導致本體內部進水，發生故障。

※頂板或鍋底沾油或髒污而進行加熱時，髒污將粘在頂板上難以除去。

感到"故障"時

狀況	處置	
在烹煮或油炸時發出"嗡"或"吱"的聲音。	排風扇馬達的聲音或鍋質發出的聲音。	⇒ 並非故障，請繼續使用。
按下加熱鍵或油炸鍵也不通電。	電源插頭和磁性插頭沒有插好。	⇒ 請插好電源插頭和磁性插頭。
	斷路器斷電或保險絲斷開。	⇒ 請單獨使用插座。
按下加熱鍵或油炸鍵時加熱或油炸顯示燈閃爍，發出五秒鐘嗶嗶的響聲後電源切斷。	沒有放鍋具，或位置不對。	⇒ 請將可以使用的鍋具放在頂板中央位置。（參閱第七至八頁）
	使用了不可使用的鍋具。	
	放有勺子等物品。	⇒ 頂板上不可放置除了鍋之外的任何物品。
在烹煮或油炸時加熱或油炸顯示燈閃爍，發出五秒鐘嗶嗶的響聲後電源切斷。	鍋的位置不在中央。	⇒ 並非故障，加熱器通電時無鍋檢測功能起動，電源斷開。再次按下按鍵即可使用。
	鍋位置歪斜。	
在烹煮或油炸時突然發出嗶嗶的響聲後電源切斷。	三個小時以上沒有進行操作。	⇒ 並非故障，電源自動關閉功能起動，電源斷開。再次按下按鍵即可使用。
一直發出嗶嗶的響聲，加熱顯示燈和油炸顯示燈交互閃爍。	故障時。請洽詢所購買本產品的商店。	

■規格

型號		EZ-EF15
電源		110伏特、60赫玆
消耗電力		1300瓦
功能	加熱	約75瓦～1300瓦
	油炸	160～200度
	烹煮定時	10、20、30、60、120分鐘（僅限加熱鍵）
尺寸		約深31.5×寬38.0×高5.5公分
重量		約2.6公斤
電源線長度		2.5公尺

烹調要領

加熱方法示例與火力調節程度

※請根據鍋的種類以及材料的種類和數量依示例烹調。

菜單		火力(在箭頭範圍內調節) 消耗電力(約)	煮 自動調節	保溫 75瓦	弱 300瓦	・ 500瓦	中 700瓦	・ 1050瓦	強 1300瓦	火力調節要領
煮	蔬菜火鍋 素燒火鍋			←	—	—	—	—	→	使用“強”、煮沸後參照煮的程度進行調節。
燉煮	咖哩、奶油焗肉、黑輪、燉牛肉		←	—	—	→			↔	使用“強”、煮沸後調弱。 煮熟後換爲 煮 。 ※請時常進行攪拌。
燉煮	黑豆		↔						↔	
蒸	蒸蛋					↔			↔	使用“強”、煮沸後調弱。
煎	鬆餅				←	→			↔	使用“強”進行預熱後，邊看煎的顏色來調節火力。

◆ 煎、炒料理放油加熱時，油溫急遽上昇將會導致起火，因此請勿用強火調理。

◎特別是使用多層鍋時傳熱度良好，溫度容易上昇，請特別注意。

◆火力根據鍋的種類和尺寸不同而變化。

油炸料理示例與溫度調節程度

※根據鍋的材質、種類或油量等，記載的溫度與實際溫度會有所不同。

菜單	溫度(在箭頭範圍內調節) 160	170	180	190	200
油炸 (油炸牡蠣等)					↔
軟炸雞 (無骨雞塊等)				↔	
麵炸魚蝦 油炸豬排			↔		
炸薯條		↔			
麵炸蔬菜	←	→			
炸薯片	↔				

油炸要領

- ●使用與材料相符的溫度來油炸。
- ●使用新油(當出現很多細泡時表示炸油須換新)。
- ●麵衣使用冷水製作，不可過分攪拌。
- ●不可一次放入過多材料。
- ●從不易弄髒油的材料開始先炸(麵炸蔬菜→麵炸魚蝦→油炸→軟炸)
- ●仔細清理油渣。
- ●全部炸完之後再放入新材料。